Die Welt der Frau

 Beilage zum „Posener Tageblatt“ 

Nr. 13. Posen, den 24. Juni 1928

Wer ist Meister? Der was ersann.
Wer ist Geselle? Der was kann.
Wer ist Lehrling? Jedermann.

*

Niemand urteilt schärfer als der Ungebildete; er kennt weder Gründe noch Gegengründe und glaubt sich immer im Recht. Feuerbach.

Mein Schönheitskult.

Von Monika Hinrichs-Essen.

Die Reklame beherrscht heute das Straßenbild ebenso wie die Presse. Aber vielleicht auf keinem Gebiet treibt sie so üppige Blüten, wie auf dem der Schönheitspflege in weitestem Sinne. Ich schlage eine beliebige Zeitschrift auf, und schon leuchtet mir entgegen: „Die Tragik des Alterns!“ „Muß Schönheit vergehen?“ — Ich habe nie schwer getragen an Schönheit, also gibt es viel nachzuholen. Ich stürze mich mit gläubigem Herzen in den großartigen Schönheitskult. Ist es nicht herrlich, lange zu leben und doch nicht alt zu werden? Da ist eine Creme, die uns eine Wiedergeburt schenkt, ohne bei der Kindheit anfangen zu müssen. Ein Preis ist nicht angegeben, spielt auch keine Rolle. Weiter geht die Suche! Ah, hier endlich eine Offenbarung der Natur, ein Verjüngungsmittel in vierfacher Form, fest und flüssig, verdünnt und konzentriert: daraus muß doch jeder Körperteil Nutzen ziehen. Her damit! Viererlei Dosen = einundzwanzig Mark, beispiellos billig für eine Verjüngung. Persönlicher „Charme“! Daran hatte ich noch nie gedacht. Nur 5,50 Mark! Charmant! Weiter — eine Verjüngung durch Strahlen. Was wird heute nicht alles bestrahlt und durchleuchtet, geradezu großartig! Auch kostet es nur ca. 100 Mark ohne Verpackung. Und hier ein Haarentfernungsmittel — sofort wirkend — allerdings, meine Haare entfernen sich von selbst, aber immerhin kann Nachhilfe nicht schaden. Wegen 12 Mark geht man auch nicht kaputt! Da verbürgt eine Flüssigkeit, graues Haar in allen Nuancen zu färben. Für 5 Mark. Nun, das ist angenehmer, als sich von der losen Jugend die ersten Silberfäden auszupfen zu lassen. Und dort kündet ein idealer Mädchenkopf individuelle Haarpflege. Wer wollte nicht diesem Mädchenkopf ähnlich werden? Können Sie sich einer normalen Haut rühmen? Ja, wer das wüßte! Da trägt man seine Haut einige Jahrzehnte mit sich herum und weiß nicht einmal, ob sie normal ist. Nun, sicher ist sicher. Ich bestelle mir die Salbe. Preis steht nicht dabei. Da das Mittel von Hollywood nach Berlin kommt, erfährt man es noch früh genug. „Du wirst mir gleichen, wenn . . .“ Man versteht es nicht, wie man so lange an diesem schönen Mädchen vorbeigehen konnte, wegen so ein paar lumpiger Kröten! Aber hier, wie konnte man so lang, lange ohne dieses Mittel mit drei Buchstaben leben! Der Preis ist nicht von ebenso lakonischer Kürze. Aber dafür ist es ein Mittel gegen Doppelkinn, starken Leib und Hüften! Augenbäder, Mitesserentferner, Stirnrunzelglätter. Fabelhaft! Ob die Falten, die die Sorge eingegraben hat, auch geglättet werden? Vielleicht ein Geradehalter gefällig? Probates Mittel übrigens für die heutige Zeit. Es fällt mitunter schwer, im öffentlichen Leben immer gerade zu stehen. Es ist auch ein grobes Versehen gewesen, daß man das Mittel zur Abrundung der Körperformen nicht schon vor Jahren den unterernährten Volksschichten zugewendet hat. Es soll Leute geben, die eigentlich für ihre Nase nie etwas tun, sondern sie genau so tragen, wie sie im Gesicht sitzt; und dabei gibt es doch die verschiedensten Nasenformer, Nasenbäder usw., so daß man nicht begreift, wie man mit so unqualifizierten Nasen herumlaufen kann. Auch Händeformer und Händehüllen sind sicher einzig praktisch. Die Hände haben oft die nichtsnutzige Angewohnheit, rissig und zerarbeitet auszusehen. Welch eine Perspektive! Mit Handhüllen kochen, waschen, putzen? In absteigender Kurve gibt es noch für unschöne Waden und Knöchel Binden und Bandagen. Bei der heutigen Bewertung der Beine einfach unentbehrlich. So ließ ich denn wochenlang den ganzen Schönheitskult auf mich wirken. Etwas an mir war immer bandagiert massiert, gebadet, geölt, getrocknet, gekräuselt, gepudert, gestreckt, geformt, eingehüllt und angespannt. Das Resultat war verblüffend: Kein einziges dieser Mittel hat geschadet. Geschadet hat es nur meinem Geldbeutel er litt darunter. So ein Schwächling!

Verliebte Tiere.

Von Bertha Witt-Altona.

Wer unter den Lesern die traurige Geschichte des Freiherrn von der Trenck kennt, erinnert sich auch jener geselligen Maus, die gegen den im Kerker Schmachtenden Beweise einer außerordentlichen Zuneigung und Anhänglichkeit abgelegt haben soll. Man mag die Geschichte vielleicht unglaubhaft finden, und doch wird sie einem weniger unwahrscheinlich vorkommen, wenn man weiß, daß es noch ganz andere Fälle von der Verliebtheit eines Tieres einem menschlichen Wesen gegenüber gibt. So erzählt man von einer Hirtin, die inmitten ihrer Herde von einem Bären erblickt wurde, der sie nun hinfort so zärtlich verfolgte, daß sie sich nicht vor ihm bergen konnte. Das erste Mal gelang es ihr, sich zu verstecken der zottige Freund war jedoch nicht zu vertreiben, und man mußte schließlich das Mädchen entfernen, um ihren beständigen Liebhaber loszuwerden. Ein ähnlicher Fall, in dem ebenfalls Meister Petz die Rolle eines aufdringlichen Anbeters spielte, hat sich vor Zeiten in Schlesien zugetragen. Weniger gefährlich war die Liebe einer Gans zu einem Jüngling, ohne den sie gar nicht sein konnte. Auch ein Philosoph, Lachdes von Cyrene erfreute sich der zärtlichsten Neigung eines solchen Vogels, der ihn nie verließ, er mochte Vorlesungen halten oder Besuche machen, mochte schlafen oder im Bade weilen, — das treue gefiederte Wesen war immer um ihn. Als das Tier starb, wurde es von dem Philosophen so betrauert und durch ein stattliches Leichenbegängnis geehrt, als wenn es sich um seinen nächsten Angehörigen gehandelt hätte. Auch die sanfte Glauca besaß die Neigung einer Gans, hatte aber nebenbei noch das Vergnügen, auch von einem Widder zärtlich geliebt zu werden, der ihr nie von der Seite wich. Selbst Elefanten haben zärtliche Regungen empfunden, wie jener, der die Geliebte des Aristophanes mit seiner Neigung beglückte; ein anderer hatte sich eine Balsamhändlerin erwählt, ein dritter den Menander von Syrakus Ein Jüngling wurde Gegenstand der zärtlichsten Neigung einer Katze, die ihn nie verließ; als er erkrankte, wich sie nicht von seinem Bette, und als er starb, war sie nicht von seiner Leiche fortzubringen. Als man ihn aus dem Hause trug, verschwand sie; bald danach wurde sie in einem Winkel tot aufgefunden. So verliebte sich auch ein Pfau so zärtlich in ein Mädchen, daß, als sie gestorben war auch er neben ihrer Leiche endete.

Der Gelehrte Lausbek meinte, man habe, so vieles man auch schon vom Verlieben der Tiere in Menschen gesehen, es nicht glauben mögen, und doch hätten ihn eigene Erfahrungen überzeugt, daß nicht alles, was man darüber erzählt, zu verwerfen sei. Er selbst hatte aus Assyrien einen Luchs bekommen, der eine so heftige Neigung nach einem seiner Bedienten hatte, daß es klar war, er müsse in ihn verliebt sein. Er wußte gar nicht, wie er dem Menschen genug schmeicheln und ihn liebkosen sollte, er umfing ihn, ja küßte ihn; wollte er fortgehen, so suchte der Luchs ihn festzuhalten, indem er sich mit den Krallen in seinen Mantel hing. Ging sein Freund dennoch, so blieb der Luchs bis zu seiner Rückkehr traurig zurück; dann aber sprang er ihm entgegen und bewillkommnete ihn mit höchster Freude. Einst mußte der Diener auf längere Zeit verreisen; darauf erkrankte der Luchs, wollte nicht mehr fressen und starb nach wenigen Tagen. Eben derselbe Gelehrte besaß auch einen balearischen Kranich; dieses Tier hatte seine heftige Zuneigung einem spanischen Soldaten geschenkt, den der Gelehrte in seiner Begleitung hatte. Wohin der Soldat ging, folgte ihm der Kranich; verweilte er irgendwo, so stellte der Vogel sich neben ihn. Niemand durfte ihn anrühren oder streicheln, als sein Gebieter. War der Soldat ausgegangen, so klopfte der Vogel mit dem Schnabel an die Tür seiner Kammer; öffnete man sie ihm, so sah er sich eingehend nach dem Abwesenden um und begann dann suchend das ganze Haus zu durchstreifen; endlich aber fing er vor Kummer an, so fürchterlich zu schreien, daß es kaum zu ertragen war. Kam aber der Gesuchte dann zurück, so flog ihm das Tier mit ausgebreiteten Flügeln entgegen, ihm durch

die wunderlichsten Bewegungen seine Freude bekundend. Während der Soldat schlief, lag der Kranich unter seinem Bette. — In eine Hofdame verliebte sich ein Affe mit solcher Heftigkeit, daß man sich genötigt sah, den unerwünschten Liebhaber vom Hofe, ja aus der Stadt und endlich gar aus dem Lande zu schaffen. Ein Fräulein von Hill, Cousine der Herzogin von Crag, besaß die heftigste Neigung eines Papageis. Stets folgte er ihr, stets saß er neben ihr, sie zärtlich anblickend. Dabei gestattete er keinem Menschen, auch nur ihre Kleider anzurühren. Endlich vermählte sich das Fräulein, und nun mußte man den zärtlich-bösen Vogel entfernen, da er sich nicht darauf verstehen wollte, einen Nebenbuhler zu dulden.

Zur Einmachezeit.

Die neuen Früchte kommen, — wem lacht nicht das Herz, wenn er die Kirschen an den Bäumen sich röten, die Büsche voll gelber und roter Beeren und alle Körbe in den Obstgeschäften voll der herrlichsten Erzeugnisse des jungen Sommers sieht! Für die Hausfrau ist diese köstliche Obstzeit aus zweierlei Gründen schwierig: einmal gibt sie einen sehr großen Betrag ihres Wirtschaftsgeldes für Obst aus, und zweitens kommt jetzt eine sehr arbeitsreiche Zeit, wenn sie nämlich nicht nur von der Hand in den Mund lebt wie die Grille in der Fabel, sondern der Ameise gleich auch für den früchtearmen Winter etwas konservieren will von all den Herrlichkeiten, die die nächsten Monate bringen.

Die praktische Hausfrau fängt schon früh im Frühjahr mit dem Konservieren an. Da kommen zunächst die *grünen Stachelbeeren*. Das Verfahren, sie für den Winter aufzuheben, ist höchst einfach: man entfernt Stengel und Blume sorgfältig und wäscht die Beeren. Dann tut man sie in eine Schüssel und übergießt sie mit kochendem Wasser, das man nach 5 Minuten wieder abgießt, um es durch neues kochendes Wasser zu ersetzen. Hat man dreimal das Wasser abgegossen, werden die Beeren in gut gereinigte Flaschen gesteckt, wieder mit heißem Wasser übergossen, das man nochmals nach 5 Minuten abgießt, um dann das endgültige Wasser (kochend) aufzugießen. Man läßt die Flaschen auskühlen, streut ein klein wenig Salyzil hinein und verschließt sie gut, — am besten versieht man die Korken mit Lacküberzug, worauf man sie an einem dunklen Ort aufbewahrt. Der Zucker wird erst beim Gebrauch hinzugefügt. Diese Stachelbeeren lassen sich im Winter auf die verschiedenste Weise verwenden: Stachelbeerkuchen, Tortelettes mit Stachelbeeren, Kompott zu Omeletts und dergleichen, sowie Stachelbeergrütze, die mit Vanillesoße oder Schlagsahne überall beliebt ist.

Rhabarber wird von vielen Hausfrauen eingemacht, indem man einfach die Stengel schält, in Stückchen geschnitten in Flaschen steckt und mit abgekochtem, erkaltetem Wasser übergießt, um die Flaschen dann auch zu verschließen und an dunklem Ort bis zum Gebrauch aufzubewahren. Bei diesem Rezept muß man jedoch hinzufügen, daß es häufig vorkommt, daß der Rhabarber im Winter nicht mehr brauchbar ist. Wer aus eigenem Land sehr viel Rhabarber gewinnt, kann natürlich einen Versuch mit diesem Rezept machen; wer den Rhabarber erst kaufen muß, für den ist das Verfahren zu unsicher, und er soll sich lieber an die altbewährten Rezepte halten.

Sobald es unreife Aepfel gibt, sollte man nicht versäumen, sie in Mengen zu dem herrlich schmeckenden *Apfelgelee* einzukochen, das als Aufstrich für Brötchen, Zwieback und Toaste wie auch zur Garnitur von Puddings usw. so gut zu verwenden ist, abgesehen davon, daß es auch ein köstliches Kompott ergibt. Man wäscht die unreifen Aepfel (verschiedener Sorten), schneidet sie ungeschält in recht kleine Stücke (Kernhäuser und Kerne entfernt man nicht) und kocht sie in 6 Liter Wasser recht weich; dann läßt man sie bis zum nächsten Tage stehen, gießt den Saft durch und kocht ihn auf die Hälfte ein, ehe man den Zucker hinzutut. Nun löst man 2 Kilogramm Zucker in dem Saft, gibt 3 Eßlöffel Zitronensaft hinzu und kocht den Saft so lange, bis der Tropfen auf einem kalten Teller erstarrt. Dann wird das Gelee in gut gereinigte Geleegläser gefüllt. Wenn es erkaltet ist, bedeckt man das Gelee mit Pergamentpapierscheiben, die man in Rum gelegt hatte, und verschließt die Gläser mit angefeuchtetem Pergamentpapier. Die Apfelreste ergeben durchgerührt und gut gezuckert noch ein gutes Apfelmus.

Sehr wichtig sind auch die *Johannisbeeren*, die ebenfalls für Geleebereitung vorzüglich geeignet sind. Man wäscht die Johannisbeeren mit 1/8 Liter Wasser und kocht sie tüchtig durch. Darauf gießt man den Saft durch ein Sieb oder besser noch ein Seihtuch und kocht ihn mit 1 Kilogramm Zucker etwa 8 Minuten lang. Auch hier muß man die Geleeprobe machen. Wenn der Tropfen auf dem Teller nicht erstarrt, muß man noch weiterkochen. Das Gelee wird in Gläser gefüllt, mit Rumpapier überdeckt und verschlossen. Auf die gleiche Art kann man auch Himbeergelee herstellen. Die Rückstände der Früchte zerkocht man entweder mit Zucker zu Marmelade oder nimmt sie zur Herstellung von roter Grütze.

Reife Stachelbeeren ergeben eine vorzügliche *Marmelade*, besonders wenn man 2½ Kilogramm Stachelbeeren mit 1 Liter Johannisbeersaft mischt. Die Stachelbeeren werden von Stielen und Blüten befreit und mit kochendem Wasser überbrüht. Dann werden sie mit der Schaumkelle in den Einmachtopf getan, mit 2¼ Kilogramm Streuzucker besiebt und mit dem Johannisbeersaft so lange gekocht, bis die Masse breit vom Löffel fällt. Dann füllt man sie in Gläser, die man gut verschließt. Rumpapier nicht vergessen! Man muß diese Marmelade nur gut rühren, damit sie nicht anbrennt.

In ähnlicher Weise kann man Marmelade von fast allen Früchten bereiten: Man berechnet je nach der Süße der betreffenden Frucht meist etwa ½ bis ¾ Pfund Zucker auf ein Pfund Frucht.

Die praktische Hausfrau.

Pflege der Zimmerpflanzen. Nicht jede Hausfrau versteht es, ihre Zimmerpflanzen richtig zu behandeln. In den meisten Fällen liegt dies an der Unregelmäßigkeit der Behandlung. Wie der Mensch und jedes Lebewesen, so braucht auch die Pflanze ihre regelmäßige Nahrung. Hier werden oft die gröbsten Fehler begangen. Es läßt sich nicht so einfach sagen, wann und wie oft begossen werden muß. Das kommt viel auf den Standort und die Temperatur an. Ist eine Pflanze sehr stark der Sonne ausgesetzt, so braucht sie naturgemäß mehr Wasser als die, die im Schatten gedeihen muß. Ist die Erde grau und staubartig, so braucht die Pflanze Wasser; ist die Erde dunkel, so ist dies ein Zeichen für genügende Feuchtigkeit. Wer die Pflege der Blumen und Pflanzen mit Liebe betreibt, wird auch schnell heraus haben, was ihnen gut tut.

Wie schlägt man Nägel in tapezierte Wände? Man schneidet die Stelle, an der man den Nagel haben will, mit scharfem Messer ein, schlägt die vier Ecken zurück und dazwischen den Nagel in die Wand. Auf diese Weise schadet er einer guten Tapete nichts; braucht man später den Nagel nicht mehr, so drückt man die vier Ecken wieder auf die Nagelstelle, und man sieht nichts mehr von einer Beschädigung.

Billiges heißes Wasser. Es ist etwas kostspielig, das Wasser immer auf Gas heiß zu machen. Ein praktisches Mittel, Gas zu sparen und doch heißes Wasser zu bekommen, ist dies: anstatt des Deckels setze man auf den einen Topf einen weiteren, gefüllt mit Wasser. Man spart so die zweite Gasflamme und hat doch recht bald einen zweiten Topf heißen Wassers zur Verfügung.

Reinigung von Kämmen. Kämme reinigt man am besten durch Ausbürsten in lauwarmem Seifenwasser mit Salmiak; man läßt die Kämme einige Zeit in dem Seifenwasser liegen, um sie zuletzt mit reinem Wasser nachzuspülen.

Für die Küche.

Erdbeerbombe. Aus einer Biskuitkuchenmasse wird in einer Kuppelform eine Bombe gebacken. Anderen Tags schneidet man den Boden ab, der später als Deckel aufgesetzt werden soll, und höhlt den Biskuit aus. Die Bombe wird mit rosa Fondantglasur bestrichen, die einige Minuten in der heißen Röhre Glanz bekommen muß. Erdbeerkompott und dicke weiße Fondantglasur ist bereitzuhalten. Die Bombe wird vorsichtig gedreht und schnell mit schon gemischten frischen Erdbeeren, gehackten Makronen und rosa gefärbter steifer Schlagsahne gefüllt, der Deckel daraufgelegt und die Bombe auf eine Platte gestellt, die auf Eis steht. Ein Papierring wird um die Bombe gelegt, der die beim Glasieren abtropfenden Zuckerfäden auffangen soll. Die weiße Glasur wird in eine enge Spritze gefüllt, damit Fäden über die Bombe unregelmäßig gespritzt. Von dem Erdbeerkompott wird eine beliebige Verzierung gelegt; sie trocknet mit dem Guß zusammen. Der Papierring wird entfernt und mit Schlagsahne ein Ring gespritzt.

Erdbeeren einzumachen. Folgendes Originalrezept mag mancher Hausfrau ein Fingerzeig sein, wie man sich die Erdbeere auf ziemlich einfache Art konserviert. Angenommen, man will zwanzig Pfund Erdbeeren einmachen, so verfahre man auf folgende Art: Zehn Pfund der verlesenen, leicht gewaschenen, abgetropften Erdbeeren fülle man in einen großen Messingkessel und lasse sie, nachdem sie ins Kochen gekommen sind, eine halbe Stunde tüchtig kochen. Das gibt viel Saft. Davon schöpfe man anderthalb Liter Saft heraus und stelle ihn zurück. Nun kocht man die Erdbeeren mit Zucker; ein halbes Pfund Zucker auf ein Pfund Erdbeeren, also in unserem Falle fünf Pfund, wiederum nur eine halbe Stunde, dann füllt man sie, noch warm, in Gläser und bindet diese mit Pergamentpapier zu, nachdem man erst den Rand der Gläser mit Eiweiß bestrichen hat. Den vorher zurückgestellten Saft bringt man nun mit drei Pfund Zucker zum Kochen, läutert und kocht dann die anderen zehn Pfund Erdbeeren darin auf, füllt sie in Weckgläser, so daß zwei Finger breit Saft oben steht, schließt und sterilisiert. Dann zum Schluß bleibt immer noch Saft zurück, den man am besten in Weckflaschen füllt und sterilisiert. Oder man füllt ihn erkaltet in die Gefrierbüchse und läßt ihn gefrieren; das gibt ein köstliches Erdbeereis. Auch eine vorzügliche rote Grütze kann man bereiten, wenn man den Saft mit Mondamin eindickt. Auf diese Weise erhält man von zwanzig Pfund Erdbeeren sehr schöne tiefdunkle Marmelade, wundervolle, ihr volles Aroma bewahrende Kompotterdbeeren und einige Flaschen köstlichen Saft.

Pikante Kräuterkartoffeln. (Sechs Personen.) Man kocht zwei Kilogramm Kartoffeln in der Schale gar, zieht sie möglichst heiß ab, schneidet sie in Scheiben und gibt sie mit einigen Löffeln zerlassener Butter, gehackter Petersilie, gehacktem Schnittlauch, einer kleinen Knoblauchzehe, Pfeffer, Salz, einem knappen Eßlöffel Essig und dem Saft einer Zitrone in eine Kasserolle, läßt alles gut heiß werden, schüttelt es auf dem Feuer hin und her, schmeckt ab und würzt das Gericht mit einem Teelöffel Maggi-Würze. Beim Anrichten belegt man dieses Kartoffelgericht mit heißen, hartgekochten, in Viertel geschnittenen Eiern und ausgegräteten Sardellen.

Sommerkleider mit Jäckchen.

Die große Mode des losen Jäckchens als kokettes Attribut um leichten Sommerkleid läßt immer wieder neue Ideen aufkommen. Vormittags über dem Voile- oder Kreppkleid wählt man zum Jäckchen Wollgeorgette oder feines Tuch in der Farbe, die am Kleide die Garnierung bildet. Nachmittags zum Seidenkleid sind flotte Jacken mit oder ohne Aermel aus glänzender Seide, Samt oder Seidenrips oder auch aus dem leichten Kleidstoff die passende Ergänzung. Allerliebst wirken Kleider aus zweierlei Stoff mit diesen Jäckchen oder Westen aus dem Rockstoff. (Siehe K 38593/94). Neuerdings arbeitet man viel dreiteilige Anzüge mit solchen kurzen, sehr einfachen Jacken. Diese stellen an die Geschicklichkeit der selbstschneidernden Frau nicht so hohe Ansprüche, wie das korrekt wirkende Kostüm mit herrenmäßiger Schneiderjacke. Aus leichtem, apart gemustertem Woll- oder Waschstoff stellt man Rock und Jacke her und hält diese nur durch ein Bändchen oder eine schicke Krawatte am Hals zusammen. Die Möglichkeit, jedes bunt gemusterte Sommerkleid durch Beigabe einer kleinen Jacke in einen eleganten Straßenanzug umwandeln zu können, wird die Mode als praktische und beliebte Neuheit beibehalten.



S 2747. Fesches Jackenkleid aus blauem Krepp-Caid mit aparter, loser Jacke. Der Rock hat nur links seitlich Falten. Die zurückgeschlagenen Vorderränder der Jacke sind mit sandfarbenem Stoff belegt und mit Tresse verziert. Eine blaue Seidenbandschleife hält den Stehkragen zusammen. Erf.: etwa 2,80 m Stoff, 130 cm breit, 75 cm Besatzstoff, 80 cm breit. Beyer-Schnitte für 96 und 104 cm Oberweite. Preis Mk. —.90.

Sehr kleidsam und jugendlich ist der Anzug S 2748 aus fein kariertem Sommer-Kasha. Er besteht aus einem Rock mit seitlichen Falten und einer losen Jacke, deren Kragen mit dem Blusenstoff belegt ist. Die Jacke hat seitliche Klappentaschen und wird mit einem schmalen Seidenband am Hals zusammengehalten. Erf.: 2,40 m Stoff, 130 cm breit. Beyer-Schnitte für 88 und 96 cm Oberweite. Preis Mk. —.90.

Waschechte Rohseide in Beige und Mandelgrün ist zu den ärmellosen Kleid K 38 593 mit passendem ärmellosen Jäckchen V 38 594 zusammengestellt. Eine in Biesen abgenähte Formblende bildet den Gürtel, der die seitliche Faltengruppe des Rockes betont. Den viereckigen Halsausschnitt schließt eine seitlich gebundene Blende ab.

Freund der Kinderwelt.

Frau Nachtigall.

Der Kuckuck hat sich zu Tod gefallen
von einer hohen Weiden.
Wer soll uns diesen Sommer lang
die Zeit und Weil vertreiben.
Ei, das soll tun Frau Nachtigall,
die sitzt auf grünem Zweige,
die singt und springt, ist allzeit froh,
wenn andere Waldvöglein schweigen.

(Altes Volkslied.)

Däumelinchen.

Ein Märchen.

Nach dem Englischen von W. Müller-Rüdersdorf.

Es war einmal eine Frau, die zu gern ein kleines Mädchen haben wollte. Aber sie wußte nicht, wo sie eins finden konnte. Darum ging sie zu einer Hexe und fragte sie. Die alte Hexe gab ihr ein Gerstenkorn und sagte, das solle sie in einen Topf pflanzen. Die Frau tat es. Und es wurde eine große und schöne Blume daraus. Die war wie eine Tulpe. Und in der Mitte saß ein kleines winziges Mädchen, kaum größer als der Daumen der Bauersfrau. Deshalb nannte sie das Kind Däumelinchen.

Eines Nachts, als die Kleine in ihrem hübschen Bett lag, kam eine garstige Kröte durch das zerbrochene Fenster gehüpft, ergriff Däumelinchen und eilte mit ihr hinweg. Dabei rief sie: „O, die wird eine feine Frau für meinen Sohn werden!" Die Kröte schwamm hinaus in den Bach zu einem großen Wasserlilienblatt, auf dem ihr Haus war. Dann rief sie ihren Sohn, der genau so garstig war wie seine häßliche Mutter und auch nur „Quack! Quack! Quack!" sagen konnte. Als er das zarte Däumelinchen sah, wollte er sie zur Frau haben. Das Mädchen konnte ihn aber nicht leiden und weinte bitterlich. Da kamen leis ein paar Fische dem traurigen Däumelinchen zu Hilfe. Die durchnagten den Lilienstiel und ließen das Blatt den Strom hinunterschwimmen. Däumelinchen war nun frei und segelte durch viele Städte. Und die kleinen Vögel in den Büschen sahen sie und sangen: „Ach, was für ein liebliches Geschöpf ist das!" Ein großer Maikäfer bemerkte sie auch, schoß auf sie herab und flog mit ihr auf einen Baum. O, wie erschrocken das arme Däumelinchen war! Der Maikäfer jedoch kehrte sich nicht daran.

Nach einer Weile kamen alle Maikäfer, die auf dem Baume lebten, herbei, um sie zu besuchen. Nachdem sie Däumelinchen angestarrt hatten, erklärten sie, daß sie sehr häßlich sei, beinahe ebenso häßlich wie ein menschliches Wesen. Der Maikäfer, der sie raubte, hatte sie hübsch gefunden. Jetzt aber erschien sie auch ihm häßlich. Das kleine Däumelinchen lebte nun lange Zeit ganz allein im Walde. Sommer und Herbst vergingen. Und dann kam der Winter, der kalte, öde Winter. Darum ging Klein-Däumelinchen zu der Wohnung einer Feldmaus und bat sie um ein paar Gerstenkörnlein. „Du kannst gern den ganzen Winter über bei mir bleiben!" sagte die gute alte Feldmaus. „Und vielleicht kannst du dir zum Mann meinen Nachbarn, den Maulwurf, nehmen!"

Der Maulwurf grub einen Gang, der von seinem Haus zu dem der Maus führte. Darin fand Däumelinchen eines Tages eine kranke Schwalbe. In der Nacht webte sie eine Decke, deckte die Schwalbe damit zu und brachte ihr Wasser. Und sie pflegte das Tierchen sorgsam. Als der Frühling wiederkam, sagte die Schwalbe, daß sie ihr Lebewohl sagen müsse. Da ward Däumelinchen sehr traurig; denn sie hatte die Schwalbe liebgewonnen. Die Schwalbe aber reiste fort.

Unterdes hatte die Feldmaus vier Spinnen geworben, die Tag und Nacht Zwirn spannen. Denn Däumelinchen sollte bald den Maulwurf heiraten und mußte sich ihre Hochzeitskleider machen. Aber sie weinte und sagte, sie wollte nichts mit dem langweiligen Maulwurf zu tun haben. Auch wolle sie nicht unter der Erde leben, wo sie niemals mehr die Sonne sehen würde. Plötzlich hörte sie lautes „Twit! Twit!" über ihrem Kopfe. Und als sie hochsah, erblickte sie die Schwalbe. Sie erzählte ihr schnell, wie ungern sie den Maulwurf heiraten würde. Und die gute Schwalbe sagte: „Flieg' nur gleich mit mir! Ich bringe dich in ein warmes Land. Und da wirst du so glücklich, wie du dir nur wünschen kannst!" Und Däumelinchen setzte sich auf den Rücken der Schwalbe und flog mit ihr weit fort.

Die Schwalbe hatte ein kleines Nest, dicht bei dem Hause, wo der Mann wohnt, der diese Geschichte schrieb. Und durch ihn erfuhren wir alles, was hier erzählt ist.

Ein Drama im Schrebergarten.

Von Elise Bake.

Es war an einem herrlichen Maimorgen um die Mittagsstunde, und ich hatte schon tüchtig in meinem Gärtchen gearbeitet, als meine spezielle Singdrossel in den Wipfeln der Birnbäume ihr dringendes „'s ist zu früh! 's ist zu früh!" so unaufhörlich zum Besten gab, daß ich ein apartes Vorkommnis vermutete und deshalb zu jäten aufhörte; vielleicht war eine Katze in der Nähe, oder die Hühner des Nachbargartens waren durch meinen Zaun gekrochen. Richtig, da pickten Hahn und Hennen auf den Blumenbeeten im Grasplatze herum und begaben sich eilig stolpernd auf die Flucht, als ich auf sie losfuhr; — so eilig in der Tat, daß eine zierliche braune Henne auf ihrer Flucht ein kleines weißes Ei als Gastgeschenk auf den Weg fallen ließ.

Mein Garten war klein, aber „großzügig" angelegt, besaß breite, verschlungene Wege, zwei Rasenplätze, Kirsch- und Apfelbäume, Blumenbeete, Fliederbüsche, Erdbeerrabatten, ein zierliches Häuschen, ein schattiges Plätzchen — kurz war das Ideal eines kleinen Gartens und mein Stolz und meine Freude, denn ich hatte alles eigenhändig angelegt und gepflegt.

Aber das Schönste war doch ein kleiner Springbrunnen, bestehend aus einer alten in die Erde eingelassenen Regentonne, durch deren Boden in der Mitte der Wasserstrahl hochstieg, wenn man die Zuleitung aufdrehte. Die Tonne war stets halb mit Wasser gefüllt, die schwarzen, schlüpfrigen Wände machten sie wasserdicht; und in die schlammige Tiefe des Bodens drang das Auge nur selten. Irgend etwas Geheimnisvolles gab es aber da unten — Tiere, die nie an die Oberfläche kamen und die wir daher noch nie richtig gesehen hatten. Wir glaubten aber, es wären Molche. Beim Gießen der Beete wurde aus der Tonne geschöpft, der Schlamm blieb aber immer undurchdringlich, mochte das frische Wasser oben auch noch so klar und durchsichtig sein.

Als ich nach meiner Hühnerjagd heute wieder zu jäten begann, brachte mein kleiner Handspaten ein zappelndes Riesentier zum Vorschein: ein fingerdicker, gewaltig langer Regenwurm wehrte sich seiner Haut und sah einer Miniatur-Boa constrictor so ähnlich, daß ich voll Grausen ihn zu vernichten beschloß. Kein Hahn und keine Henne hätte ihn anzugreifen gewagt, so gern auch beide auf meinem Komposthaufen die kleinen Würmer herausscharrten. Also mußte ich ihn anders loszuwerden versuchen. Ich besaß ja meinen Springbrunnen. Es war kindisch und grausam von mir, aber der mächtige Wurm war scheußlich anzusehen. Also trug ich ihn auf meinem Spaten an das Bassin und warf ihn hinunter. Es war längst Nachmittag geworden, seit mir die Drossel ihr „'s ist zu früh" zugerufen hatte, und das Wasser lag klar und bewegungslos in der Tonne, aber kaum war der Riesenwurm auf dem Grunde angekommen, als eine Unruhe unten entstand, der Schlamm sich teilte und ein winziges schwarzes Geschöpf Anstalten machte, die Wände emporzuklettern und in Entsetzen vor dem Ungeheuer zu fliehen. Es war wirklich ein Molch, sehr klein und zierlich gebaut, mit vier kleinen, schlanken Beinchen Fuß zu fassen versuchend und doch immer von der glatten Wand abrutschend. Das spitzige Köpfchen war rückwärts mit dem Ausdruck der Todesangst auf das sich streckende Ungeheuer gerichtet, welches mir im selben Augenblick auch schon so leid tat, daß ich eilig einen Rechen holte, den Wurm herausfischte und damit auch den kleinen verzweifelten Molch aus seiner Lage befreite. Noch lange hat mich später der Blick des kleinen Molches, in dem so viel menschliches Entsetzen lag, verfolgt.

Als ich dann unter meinem Fliederbusch zum Vesper saß, spielten bereits Schwärme von Mücken an meinem Springbrunnen; „'s is Feieromd, 's is Feieromd, das Dagwerk is vollbracht" sang das kleine erzgebirgische Nachbarkind im Nebengarten, das auf seine Eltern und sein Vesperbrot wartete; sonst war alles still rings umher, denn meine Drossel, wie die Hühner waren bereits zu Bett gegangen. Doch halt — etwas regt sich neben mir. Die Blätter einer üppigen Erdbeerstaude, die bereits sich rötende Beeren trug, kamen in Bewegung und teilten sich, und eine große, phlegmatische Kröte kam zum Vorschein und kletterte mühsam über die Rabatte auf den Kiesweg. Madame humpelte langsam, aber würdevoll bis zum Springbrunnen und setzte sich behaglich unter die Mückenschwärme: und plötzlich zuckte etwas wie eine glänzende, lange, spitzige Nadel in der Luft, und die Kinnladen der alten Dame machten Kaubewegungen: sie holte sich ihr Abendbrot mit der Zunge, die unablässig in die Höhe schnellte, aus dem Mückenvölkchen herunter und begab sich erst nach geraumer Zeit wieder nach Hause. Die dramatischen Vorgänge am Springbrunnen hatten ihren befriedigenden Abschluß gefunden: „'s is Feieromd, 's is Feieromd — —"